

# MERLOT ROSÉ



Vin de France



100% Merlot Noir



Vignes d'une quinzaine d'année sur un sol argilo-schisteux peu profond.

Procédé d'enherbement naturel puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage direct : vendange directement déversée dans le pressoir de sorte que la macération ne dure que le temps du remplissage. L'extraction est ensuite lancée.



**Nez explosif de fraise des bois confiturées agrémenté de notes intenses de violette. En bouche, les nuances de purée de banane donnent une attaque soyeuse avec beaucoup d'ampleur pour terminer sur la douceur des notes de rose et la fraîche puissance des agrumes.**

**A servir frais entre 8 et 9°.**

**Il s'associe parfaitement avec un repas léger, paëlla, couscous ...**